

Dnevni meni

Prepusite se prepletu bogate tradicije in sodobnih pristopov z jedmi, pripravljenimi po receptih vrhunskih kuharjev.



Hotel Plesnik
★ ★ ★ ★

HLADNA PREDJED

Domači krožnik plesnik ^{1,3}  €16

Skrbno izbrane suhe mesnine ter siri z domačije Plesnik in bližnjih planin so pravi ponos Logarske doline.

Surovi biftek Marije Plesnik ^{1,2,3}  €18

Pristni tatarski biftek, ki ga gostje Hotela Plesnik radi naročajo že od leta 1935. Domačo govedino krav z okoliških pašnikov, oplemeniteno s ščepcem začimb in kapljico konjaka, postrežemo s popečeno hišno fokačo.

JUHA

Goveja juha Marije Plesnik ^{1,12}  €8
s hišnimi rezanci

Juha, kuhana prav počasi, kot so to počele naše babice. Z govedino z domačije Plesnik, zelenjavo z bližnjega vrta ter rahlimi domačimi rezanci.

Dnevna juha za dušo ^{1,3,12}  €6

Navdih za dnevno juho črpamo iz zakladov, ki nam jih ponuja narava, in knjižice receptov Marije Plesnik.

GLAVNA JED

Grušavi žlinkrofi ^{1,2,3,14}  €18

Tradicionalno solčavsko sladko dobroto – testene žepke z nadevom iz suhih hrušk – so v Janezovi in Tomovi slani različici nadgradili zabeljeni domači ocvirki in nežna omaka iz pregrete smetane.

Štruklji iz Savinjske doline z ^{1,2,3}  €18
luštrekovim nadevom

Na maslu popečeni hišni štruklji resnično pogrejejo dušo. Nadevamo jih s skuto z domačije Spodnji Strmčnik in luštrekom z domačega zeliščnega vrta, k njim pa dodamo pinjenec in tanko naribano zeljno solatko.

Planinski krompirjevi svaljki ^{1,2,3} €18

Slastne krompirjeve svaljke, pripravljene z moko iz Brinečevega kmečkenga mlina, smo dopolnili z bogato omako iz gozdnih gob in staranim planinskim sirom s kmetije Strmčnik.

Hišni ravioli z dimljeno postrvjo ^{1,2,3,4} €21

Najbolj priljubljeno jed gostov Hotela Plesnik odlikuje rahel okus postrvi z ribogojnice Špegel, ki jo hladno dimimo v domači kuhinji.

Telečje ličnice v rožmarinovi ^{1,3} €28
omaki po Janezovo

Počasi dušene telečje ličnice v dišeči rožmarinovi omaki, ožgano mlado korenje in kremna polenta iz lokalnega mlina okus tradicije ponesejo v sodobnost.

Pečen goveji hrbet in domače ^{1,2,3} €32
testenine s tartufi po Tomovo

Zapečeno skorjico in sočno meso zorjene govedine z Domačije Plesnik spremljajo domače testenine z opojno aromo tartufov.

SOLATA

Solatni krožnik Plesnik ^{8,10} €15

Pisan solatni krožnik, obogaten z najboljšimi sezonskimi sestavinami iz Logarske doline. Svežina in hrustljivost se združita s hišnim prelivom iz oljčnega olja, jabolčnega kisa, gozdnega medu, gorčice in agrumov.

Solatni krožnik s piščancem ^{2,10} €18

Pisan solatni krožnik z najboljšimi sezonskimi sestavinami iz Logarske doline, obogaten s piščančjimi trakci in hišnim prelivom iz oljčnega olja, jabolčnega kisa, gozdnega medu in gorčice.

Mešana solata €8

SLADICE

Sladoledni tris z drobljencem ^{1,2,3,8} €9

Tris domačih Plesnikovih sladoledov s hrustljivim drobljencem za popoln poobedek.

Jabolčni zavitek z vaniljevo kremo ^{1,2,3}  €8

Jabolčni zavitek po receptu babice Plesnik z dišečo vaniljevo kremo navduši s hrustljivo skorjico in zapelje s prepletom svežine in dekadentnosti.

Korenčkova tortica ^{1,2,3} €7

Lahkotna korenčkova tortica s kremo iz bele čokolade in sadja, ki napoveduje zlahtno in slastno jesen.

Dnevna sladica ^{1,2,3,8} €8

Sladka skrivnost, pripravljena po dnevnem navdihu naših slaščičarjev.

Jedi **Marije Plesnik**, babice in glavne kuharice 

Hotela Plesnik pred drugo svetovno vojno

Tradicionalne dobrote s **Solčavskega** 

Pestra medigra navihanega kuharskega dvojca – **Janeza in Toma**

SEZNAM ALERGENOV

1. Gluten / 2. Jajca / 3. Laktoza / 4. Ribe / 5. Raki / 6. Mehkužci / 7. Arašidi / 8. Oreščki / 9. Sezamovo seme / 10. Gorčično seme / 11. Zrnje soje / 12. Zelena / 13. Volčji bob / 14. Žveplov dioksid in sulfiti

*Podajte se z nami na kulinarčno popotovanje,
zaznamovano z lokalnimi okusi in neprecenljivo dediščino
Zgornje Savinjske doline.*

Preizkusite jedi z novega menija, ki sta ga za Hotel Plesnik zasnovala pionir slovenske visoke kuhinje **Janez Bratovž** in mladi chef **Tom Čopar**, sooblikovale pa so ga prvovrstne sestavine lokalnih dobaviteljev.



NAŠI DOBAVITELJI

Kmetija Plesnik, Logarska dolina (govedina za juho, meso za klobase in salame),
Kmetija Moličnik, Luče (jajca), **Kmetija Spodnji Strmčnik**, Luče (jogurt, skuta),
Kmetija Ploder, Solčava (siri, maslo), **Kmetija Veršič**, Markovci (vse vrste moke,
bučno in sončnično olje, krompir, zelenjava), **Ribogojnica Goričar**, Podbočje (postrv),
Borak, Ljubljana (med), **Kmetija Grad**, Domžale (sadje, zelenjava)



Hotel Plesnik

★ ★ ★ ★

www.plesnik.si